Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 31 sierpnia 1929 roku. № 35.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

PASTEURYZACJA I TRWAŁOŚĆ.

W „Bottling" dodatku do „Brewing Trade Review" z dnia 1 kwietnia ukazał się pod powyższym tytułem artykuł, którego streszczenie podajemy.

Niejednokrotnie miewa się dwa różne pojęcia jak: nieobecność w piwie zarodków i jego trwałość, co jest błędne. Piwo może nie zawierać zarodków, a jednak nie być trwałem.

Mówiąc, że piwo jest „zdrowe" należy rozumieć iż nie zawiera żadnych organizmów, których działania należałoby się obawiać, gdy chodzi o piwa filtrowane; mówiąc tak o piwach niefiltrowanych rozumiemy, że poza drożdżowemi komórkami, które normalnie zakończyły fermentację wtórną, nie zawierają żadnych innych organizmów. Nazywając piwo „trwałem" idziemy dalej, gdyż nietylko piwo takie jest „zdrowe", ale oprócz tego nie ulegnie zmętnieniu, nie wytworzy osadów i nie zmieni smaku.

Gdy chodzi o piwo „zdrowe", mówimy o piwie butelkowem, to pomyślny wynik zależy jednocześnie od piwowara i od kierownika rozlewni, jednak prawdę mówiąc lwia część odpowiedzialności ciąży na piwowarze. Jeżeli kierownik rozlewni otrzymuje piwo już zaatakowane przez organizmy chorobotwórcze w żaden sposób nie jest już w możności go uzdrowić. Zdarza się jednak, że przez niedbałość, używanie nieodpowiednich materjałów lub przez wadliwe sposoby rozlewu psuje piwo, które mu dostarczono w stanie zdrowym.

W każdym bądź razie należy przyznać, że uniknięcie zakażenia piwa we wszystkich okresach produkcji, aż do chwili sprzedaży, jest raczej przypadkiem, a w pewnych porach nie można nawet mieć nadziei na pewność, mimo wszelkich stosowanych ostrożności. Jedynem zabezpieczeniem od zakażenia zdaje się być pasteuryzacja.

Wzorowo stosowana pasteuryzacja stanowi bezsprzecznie jedyne pewne zabezpieczenie przeciwko zakażeniu. Gdy chodzi jednak o zmętnienia piwa to pasteuryzacja skutecznie przeciwdziała tylko w tym wypadku jeżeli piwo zawdzięcza skłonność do mętniesia rozmnażaniu się drobnoustrojów, w szczególności drożdży, niekoniecznie drożdży dzikich. Głównym czynnikiem, powodującym rozmnażanie się drożdży, jest obecność powietrza, a pewne sposoby butelkowania zapewniają właśnie duży kontakt piwa z powietrzem. Piwa rozlewane w tych warunkach są specjalnie skłonne do mętnienia lub osadzania drożdży i zapobiec temu może tylko pasteuryzacja.

Zmętnienia, spowodowane ciałami bezpostaciowemi, są zapewne głównemi przyczynami nietrwałości piw filtrowanych i kłopotów kierownika rozlewni. Otóż pasteuryzacja nietylko im nie zapobiega, lecz nawet znane są wypadki, że przyspiesza powstanie takiego zmętnienia, jeżeli piwo zawiera anormalną ilość żelaza. Związki bezpostaciowe, stanowiące istotę tych zmętnień, są to prawie zawsze ciała azotowe, lecz ich skład niekoniecznie jest prosty. Pochodzą bezwątpienia ze słodu, a różne przyczyny powodują ich strącanie w roztworach t. zw. pozornych.

Mówimy tu o roztworach pozornych, gdyż pewne składniki w piwie znajdują się w stanie koloidalnym, to jest w stanie takiego rozdrobnienia, że wydają się jakby rozpuszczone, lecz z chwilą zmiany pewnych warunków, cząsteczki te zaczynają się sklejać jedne z drugiemi i wreszcie stają się widoczne dla nieuzbrojonego oka. Wtedy tworzą zmętnienie.

Zasadniczem dążeniem było zawsze otrzymanie piwa nie zawierającego wcale tych składników, lub zawierającego możliwie małe tylko ich ilości. Proteiny jęczmienia, to jest surowe związki azotowe złożone, przez słodowanie przekształcają się na związki coraz mniej złożone i wreszcie w ciała proste. Niebezpieczne związki, o których tu mówiliśmy, powstają mniej więcej w średnim okresie tego upraszczającego przebiegu. Należy więc, co naszem zdaniem, jest sprawą zasadniczą, przedewszystkiem zwracać baczną uwagę na troskliwy wybór jęczmienia i słodować go prawidłowo. Główny więc punkt ciężkości spoczywa tu na jakości pracy słodownika.

Z drugiej strony niektóre z tych składników są strącane przez garbnik chmielu i słodu w kotle warzelnym co znów jest sprawą piwowara. Odpowiedzialność jednak jego pod tym względem nie ogranicza się tylko na tem, gdyż nie bez wpływu jest zacieranie a prawdopodobnie i chłodzenie. Istnieją w roztworach ciała, które przeciwdziałają koagulacji związków azotowych, a do tych należy dekstryna. Pożądanem jest więc otrzymanie brzeczki stosunkowo bardziej dekstrynowej co jednak naodwrót dla piw niefiltrowanych może być szkodliwe.

Pouczającą jest z tego punktu widzenia produkcja piw dolnej fermentacji. Pracując sposobem dekokcji piwowar otrzymuje w brzeczce większą ilość dekstryny i oto dlaczego piwowarzy dolnej fermentacji mają mniej kłopotu niż anglicy z mętnieniem piwa butelkowanego.

Rozlewacz może spowodować zmętnienia przez zbyt silne wstrząsanie piwa, musi również unikać

gwałtownego pompowania, przewodów o zbyt małem świetle i gwałtownych łamaniach. Wystrzegać się musi wszelkich oddziaływań mogących obniżyć kwasowość rzeczywistą piwa, jak np. ślady związków zasadowych, pozostawionych w butelkach, lub używania wody zasadowej do płukania. Zdarzały się nawet wypadki, że szkło, z którego wykonane były butelki, udzielało piwu nieco ciał zasadowych i w ten sposób zmniejszało rzeczywistą jego kwasowość. W końcu musimy zaznaczyć, że można otrzymywać piwa długotrwałe wówczas, gdy istnieje ścisłe porozumienie, prawdziwe współżycie między piwowarem i kierownikiem rozlewni.

W celu uniknięcia zmętnień białkowych w piwie próbowano również oddziaływać na piwo w sposób uboczny, a nie przez sposób wytwarzania. Stosowano mianowicie preparat enzymatyczny zdolny upraszczać strącalne związki azotowe i doprowadzać je do stanu mniej więcej złożonego i bardziej rozpuszczalnego. Wiele preparatów tego rodzaju znajduje się już w handlu i osiągnięto w ich stosowaniu dobre wyniki, lecz ich działanie nie jest pewne. Stosując je ryzykujemy, że oddziaływanie pójdzie zbyt daleko i przekształci również składniki potrzebne, stanowiące o pienistości i pełności smaku.

Oprócz tego wymyślono preparat, zawierający garbnik i kwas o właściwem działaniu, w celu strącania tych związków azotowych przed filtrowaniem piwa. Pierwszych prób dokonano w Ameryce, jeszcze przed wprowadzeniem prohibicji, a ostatnio podjęto te próby w Europie z niepewnym zresztą wynikiem.

Niepewność ostatecznego wyniku przypisać należy temu, że wiadomości nasze co do związku azotowego, dającego się wyłączyć, są jeszcze niedostateczne. Możliwe, że są to związki liczne i, że ich powstanie jest spowodowane przez bardzo różne przyczyny, będące skutkiem bądź to rodzaju surowców, bądź też metody zacierania.

Doszliśmy jednak do przeświadczenia, że przerabiając surowce w dobrym gatunku i stosując prawidłowy sposób produkcji, piwowarzy mogą osiągnąć piwo butelkowe długotrwałe bez uciekania się do preparatów, o których mowa. Do pracy naukowej należy określenie z całą ścisłością czem trzeba się kierować w wyborze surowców i metod zacierania.

TARGI CHMIELOWE W LUBLINIE.[1])

Chmiel jest produktem rolnym, którego uprawa przynosi znaczne korzyści. Uprawę chmielu prowadzimy oddawna, zaczęliśmy ją rówocześnie z innemi państwami zachodniemi i rozwija się ona z roku na rok. Aby pobudzić dalszy rozwój, hamowany poniekąd z powodu braku dobrej organizacji zbytu, należy dążyć do wznowienia, na wzór Niemiec i Czechosłowacji, targów chmielowych. Mieliśmy je przed wojną w Warszawie, Dubnie i Nowym Tomyślu; były to jednak, targi, zaspokajające zapotrzebowanie poszczególnych części kraju. Chodziłoby o to, aby polski chmiel rozszerzył dotychczasowe i zdobył pozatem nowe rynki zbytu. W związku z tem nasuwa się konieczność zorganizowania na szerszą skalę Targów Chmielowych ogólno-polskich, tembardziej, że w chwili obecnej eksport polskiego chmielu napotyka na szereg poważnych przeszkód w państwach obcych. Mówiąc o trudnościach naszego eksportu, wymienić w pierwszym rzędzie należy: zamknięcie magazynów transportowych w Czechosłowacji oraz wprowadzenie ustawy reglamentacyjnej w Niemczech. Zadaniem ogólno-polskich Targów Chmielowych będzie usunięcie tych trudności przez nawiązanie bezpośredniego kontaktu z zagranicznymi importerami.

Obszar plantacji chmielu w Polsce obejmuje obecnie 3512 ha. Obszar ten można podzielić na 4 okręgi produkcyjne: 1) teren b. Kongresówki — obejmuje swą działalnością Lub. Tow. Chmielarskie, 2) teren Wołynia należy do Woł. Tow. Chmiel., 3) teren Małopolski — do Małop. Tow. Chmiel. i 4) teren Wielkopolski — do Nowo-Tomyślskiego Tow. Chmiel. Z tego 80% produkcji chmielu znajduje się na terenie woj. Lubelskiego i Wołyńskiego. Dlatego też ogólnopolskie Targi Chmielowe winny odbywać się w Lublinie, jako w siedzibie Izby, na terenie której koncentruje się największa część produkcji najszlachetniejszego polskiego chmielu i ze względu na geograficzne położenie naszego miasta.

W zrozumieniu tego Izba Przemysłowo-Handlowa w Lublinie, pragnąc wejść w bliższy kontakt z czynnikami eksportu chmielowego, postanowiła zorganizować w r. b. ogólno-polskie Targi Chmielowe w Lublinie. Targi te będą przedsięwzięciem stałem,

[1]) Gazeta Handlowa Nr. 178 z dn. 6.VIII r. b.

z roku na rok powtarzającem się. Targi Chmielowe winny dać właściwy obraz racjonalnej produkcji chmielu w Polsce oraz wzbudzić zaufanie u kupców i konsumentów krajowych, jak również u eksporterów zagranicznych. Polski chmiel bowiem, który dojrzewa do zbioru z początkiem sierpnia, jako najwcześniejszy i najszlachetniejszy — nie ustępuje w niczem chmielom zagranicznym i, jako taki, ma znaczne widoki eksportowe.

Targi Chmielowe odbędą się w Lublinie w lokalu magazynów Banku Handlowego w Warszawie, Oddział w Lublinie i trwać będą oficjalnie 5 dni: od 30.IX godz. 10 rano do 4.X godz. 18-ej.

Dla organizacji Targów Chmielowych został powołany przez Izbę Przemysłowo-Handlową, jako organ wykonawczy, specjalny Komitet, składający się z 9 osób: z Prezydjum Izby, 2-ch przedstawicieli organizacji plantatorów chmielu, 2-ch przedstawicieli kupców chmielarskich, 1-go przedstawiciela Lub. Urzędu Wojewódzkiego, 1-go przedstawiciela miasta Lublina i 1-go przedstawieciela Banku Rolnego. Komitet przedstawi Izbie do zatwierdzenia 2-ch maklerów targowych. Zakres działania Komitetu Targów obejmuje specjalny regulamin, zatwierdzony przez Izbę Przemysłowo-Handlową oraz przez odnośne władze.

Podając powyższe do wiadomości, Izba Przemysłowo-Handlowa w Lublinie prosi p. p. kupców i plantatorów o wzięcie udziału w Targach, w szczególności o dostarczenie na czas, t. j. najdalej na dzień 25.IX b. r. odpowiedniej ilości najlepszej jakości chmielu; przyczem koniecznem jest uprzednie zgłoszenie do Izby Przemysłowo-Handlowej do dn. 10.IX b. r. z podaniem ilości cetnarów partji chmielu, które mają być dostarczane na Targi.

Koszty, związane z udziałem w Targach są b. małe.

Chmiel, wysyłany na Targi Chmielowe w Lublinie, winien być odpowiednio opakowany, a poszczególne bele należycie ocechowane, t. j. na każdej beli powinien być uwidoczniony napis nazwy majątku, lub firmy dostawcy, 1-ka lub 2-ka rzymska, oznaczająca „primę lub secundę", wreszcie Nr. porządkowy specyfikacji.

Izba Przemysłowo-Handlowa dołoży wszelkich starań, aby świat handlowy, interesujący się chmielem, mógł z zupełnem zaufaniem przeprowadzić tranzakcje podług obyczajów, panujących na innych targach światowych.

Na uroczystość otwarcia Targów Chmielowych Izba Przemysłowo-Handlowa ma zaszczyt jednocześnie zaprosić wszystkich p. p. plantatorów i kupców tej gałęzi.

Prohibitacja różnych krajów.

1. Stany Zjednoczone Ameryki Północnej.

W Ameryce Północnej Stanów Zjednoczonych istnieje zakaz sporządzania i sprzedaży napojów alkoholowych od 16 stycznia 1919 roku. Za napój alkoholowy jest uważany każdy, który zawiera więcej jak 0,5% objętościowych spirytusu. Rozporządzenie to nie ma widoków na zmianę, gdyż obecny prezydent Hoover został wybrany, względnie zdecydowanie popierany, przez związki i zrzeszenia antialkoholowe.

2. Kanada.

Produkcja i konsumcja napojów alkoholowych zmniejszyła się w ostatnich czasach bardzo znacznie. Dwa stany mianowicie: „Nowa Szkocja" i „Książe Edward" mają całkowitą prohibitację. W innych Stanach Komisje Rządzące wprowadziły ostre zarządzenia w sprawie wyszynku.

Kanada jest jednak krajem z którego, a raczej przez który idzie wielka ilość szmuglu spirytualji do Stanów Zjednoczonych. Przypuszcza się, że około 90% szmuglu idzie z Kanady i z tego powodu podsekretarz Skarbu Lowen wystąpił z projektem założenia z tej strony parkanu z drutu kolczastego 2 metry wysokiego, a długości około 500 km.

3. Meksyk.

Na podstawie rozporządzenia z lipca roku bieżącego zostają zamykane o 9 wieczorem wszelkie lokale sprzedające napoje alkoholowe. Pierwotnie lokale te miały prawo być otwarte i spzedawać napoje alkoholowe do północy.

4. Anglja i Irlandja.

W Anglji i Irlandji wolno sprzedawać napoje alkoholowe tylko przez 8, w Londynie przez 9 godzin i to z przerwą conajmniej dwugodzinną. Prowincje Szkocja, Walencja i Ulster wprowadziły nadto zakaz sprzedaży napojów alkoholowych w niedziele.

Równocześnie z temi utrudnieniami podniesiono znacznie podatek, który w stosunku do piwa jest 10 razy, zaś w stosunku do wódek 5-razy wyższy, niż był przed wojną. Wskutek tych zarządzeń konsumcja napojów alkoholowych silnie zmalała.

5. *Holandja.*

Podatek od wyrobów spirytusowych podniesiono 3-ch krotnie w stosunku do czasu przed wojną. Od hektolitra spirytusu wynosi ten podatek 600 florenów w stosunku do 180 fl. Wskutek tego podwyższenia cofnęła się konsumcja oficjalna, a równocześnie rozwinął się szmugiel do tego stopnia, że dochody państwowe z tego źródła podatku znacznie opadły. Wiosną tego roku przeszło rozporządzenie, obniżające podatek od spirytualji o 40%.

6. *Belgja.*

W Belgji podnoszono kilkakrotnie podatek od napojów spirytusowych. Nadto obowiązuje z roku 1919 zakaz sprzedaży drobnych ilości spirytusu i wódek. Najmniejsza ilość jaką można naraz kupić to dwa litry. Zarządzenia te spowodowały znaczne zmniejszenie się konsumcji zwłaszcza mocniejszych napojów alkoholowych.

7. *Danja.*

W Danji wprowadzono bardzo wysoki podatek na spirytus i napoje alkoholowe. Podatek ten jest 26 razy wyższy, niż nim był w roku 1913. Konsumcja spirytusu i napojów alkoholowych cofnęła się bardzo silnie i wynosi zaledwie drobną część konsumcji przedwojennej. Równocześnie z tem wzrósł bardzo silnie szmugiel i pokątna, tajna fabrykacja różnych napojów alkoholowych.

W godzinach rannych od 5 — 8 jest wzbroniony wyszynk jakichkolwiek napojów alkoholowych. Nadto na podstawie rozporządzenia z 29 marca 1924 roku może każda gmina głosowaniem zdecydować o całkowitym zakazie sprzedaży wyrobów alkoholowych.

8. *Szwecja.*

Kupno spirytualji następuje na podstawie indywidualnych legitymacji i to w ilości ograniczonej (systemem Bratta).

Większość gmin wiejskich nie posiada prawa wyszynku. Wszelki przywóz spirytualji, jakoteż ich hurtowy handel podlega towarzystwu monopolowemu. Podatek od spirytualji został po wojnie silnie podniesiony.

9. *Norwegja.*

Przez 10 lat był w Norwegji zakaz sprzedaży spirytualji. Dopiero w październiku 1926 roku na podstawie ogólnego głosowania został ten zakaz zniesiony. W miejsce tego, poszczególne rady komunalne mają prawo pozwolić, albo zabronić sprzedaży napojów alkoholowych. Z prawa tego skorzystał szereg gmin, tak, że około dziewięć dziesiątych gmin wiejskich, i około połowy miast utrzymało zakaz sprzedaży napojów alkoholowych. Sprzedaż spirytualji podlega monopolowi, który wprowadził na te napoje wysokie ceny.

10. *Litwa.*

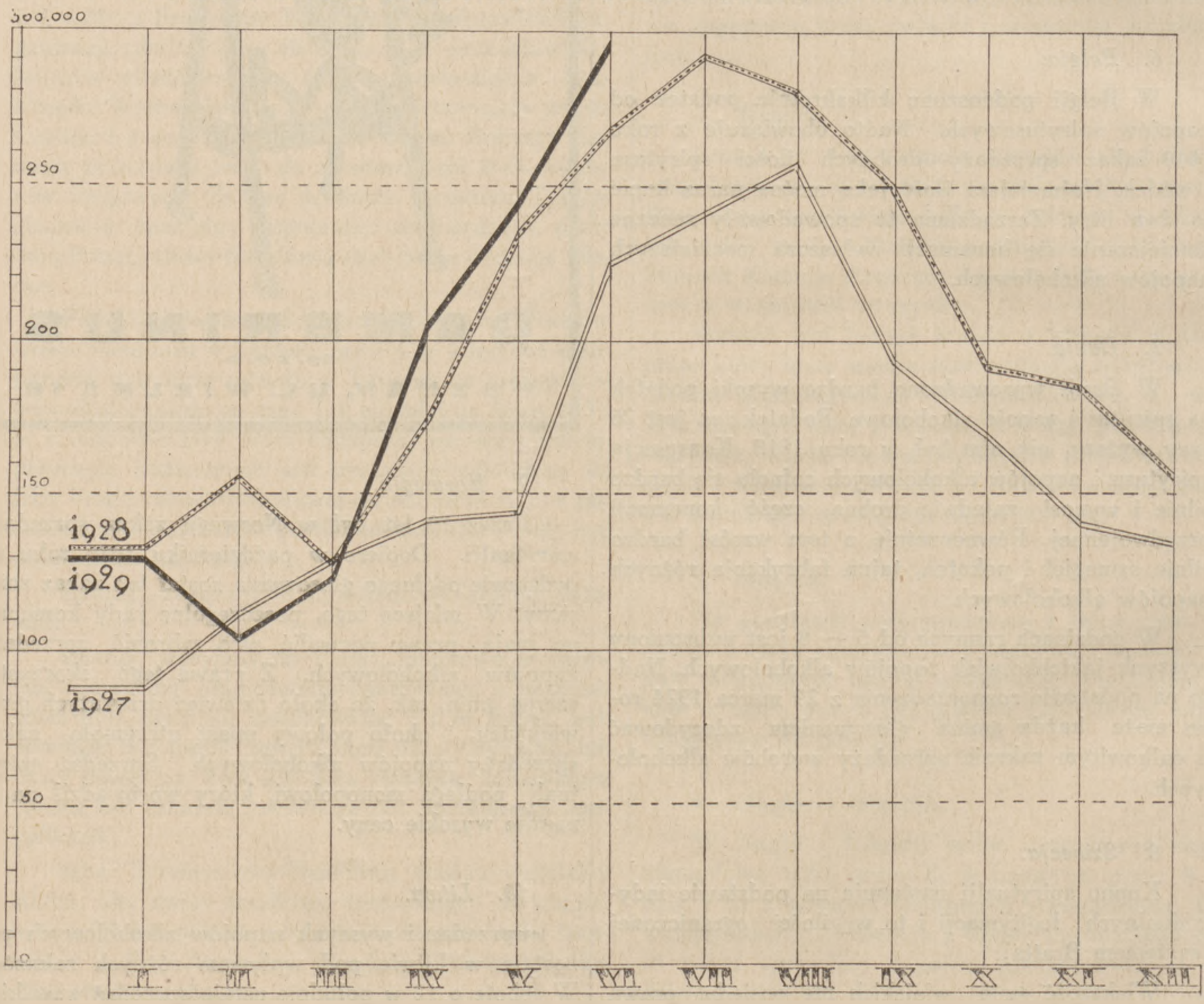
Sprzedaż i wyszynk napojów alkoholowych pozostaje w Litwie pod wpływem różnych zakazów. W sobotę o 12 w południe ustaje sprzedaż wszelkich napojów spirytusowych, a w niedziele mogą być sprzedawane tylko piwo i krajowe wino owocowe i to wyłącznie na dworcach kolejowych, statkach i podczas uroczystości. W innych dniach tygodnia

sprzedaż napojów alkoholowych ustaje o godzinie 10 wieczorem, a tylko nieliczne restauracje mają ten czas sprzedaży przedłużony. Dalej jest zabronioną sprzedaż i konsumcja napojów alkoholowych na jarmarkach, wystawach, w teatrze, oraz na obchodach i przyjęciach urządzanych staraniem i na koszt państwa lub gminy. Również w tych warunkach jest zabronioną reklama lub zachwalanie napojów alkoholowych.

Wszystkie napoje zawierające więcej jak półtora procent alkoholu są uważane jako odurzające.

T. Chrząszcz.

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Spożycie piwa. W lipcu wpłynęło do kas skarbowych z tytułu akcyzy od piwa 1 649.000 zł., co odpowiada spożyciu piwa w czerwcu 298.732 htl. W porównaniu do czerwca roku ubiegłego spożycie piwa wzrosło o 29.167 htl. czyli o 10,8%.

Sprzedano piwa:

Miesiące	1928	1929	Różnica	%
Styczeń . .	133152	130978	— 2174	1,6
Luty . . .	154529	104000	— 50529	32,8
Marzec . .	127717	123000	— 4717	3,7
Kwiecień .	174275	204710	+ 30435	15,5
Maj . . .	236956	245652	+ 8696	3,7
Czerwiec .	269565	298732	+ 29167	10,8
Razem . .	1096194	1107072	+ 10878	0,99

Wpływy akcyzowe (bez Górnego Śląska).

Miesiące	1928	1929	Różnica
Styczeń . .	748000	861000	+ 113000
Luty . . .	735000	723000	— 12000
Marzec . .	853000	574000	— 279000
Kwiecień .	705000	679000	— 26000
Maj . . .	962000	1130000	+ 168000
Czerwiec .	1308000	1356000	+ 48000
Lipiec . . .	1488000	1649000	+ 161000
Razem . .	6799000	6972000	+ 173000

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.
23/VIII 29 — 31 zł.
24/VIII 29 — 31 zł.
27/VIII 29 — 31 zł.
28/VIII 29 — 31 zł.

Lublin.
28/VIII 26 — 27 zł.

Poznań.
22/VIII 30 — 32 zł.
24/VIII 29 — 32 zł.
26/VIII 29 — 32 zł.
27/VIII 28.50 — 31.50 zł.

Toruń.
23/VIII 29 — 30 zł.
24/VIII 28 — 29 zł.
28/VIII 28 — 29 zł.

Wilno.
24/VIII 26 — 27 zł.
28/VIII 27 — 28 zł.

Hamburg.
22/VIII 9.20 flh. Dun. Ros.
23/VIII 9.10 flh. Dun. Ros.
24/VIII 9.05 flh. Dun. Ros.
26/VIII 9.30 flh. Dnn. Ros.
27/VIII 9.25 flh. Dun. Ros.
28/VIII 9.25 flh. Dun. Ros.

22/VIII 9.55 flh. La Plata
23/VIII 9.42½ flh. La Plata
24/VIII 9.42½ flh. La Plata
26/VIII 9.42½ flh. La Plata
27/VIII 9.32½ flh. La Plata
28/VIII 9.37½ flh. La Plata

23/VIII 8.75 flh. Marocco
24/VIII 8.45 flh. Marocco
26/VIII 8.85 flh. Marocco
27/VIII 8.80 flh. Marocco
28/VIII 8.80 flh. Marocco

Chicago.
21/VIII Jęczmień słodowy 59 — 65 cts. za bushel
22/VIII Jęczmień słodowy 52 — 63 cts. za bushel
23/VIII Jęczmień słodowy 52 — 64 cts. za bushel
24/VIII Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
26/VIII Jęczmień słodowy 50 — 60 cts. za bushel
27/VIII Jęczmień słodowy 48 — 60 cts. za bushel

Nowy York.
21/VIII Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel
22/VIII Jęczmień słodowy 70 cts. za bushel
23/VIII Jęczmień słodowy 70 cts. za bushel
24/VIII Jęczmień słodowy 71 cts. za bushel
26/VIII Jęczmień słodowy 71 cts. za bushel
27/VIII Jęczmień słodowy 69 cts. za bushel

CHMIEL

LWÓW, 28.8. Zbiór chmielu rozpoczął się już w całej Polsce. Ilość, jak już dzisiaj można stwierdzić, przewyższy zbiór zeszłoroczny około 10%. W roku ubiegłym zbiór chmielu w całej Polsce wynosił 54.000 centnarów — w tym roku spodziewany jest około 60.000 centnarów. Pierwsze próbki utwierdziły nas w przekonaniu, że Polska otrzyma w tym roku pierwszorzędnej jakości produkt dorównywujący w zupełności silnie reklamowanemu chmielowi czeskiemu.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.